



Pour commencer * **To begin**

Le Saumon fumé par nos soins et son cake : **15.00 euros**

Saumon fumé par nos soins, Cake à la Chlorophylle et au Chorizo

Salmon smoked by us and its cake with chlorophyll and chorizo

Le Velouté de Butternut, brisures de foie gras : **15.00 euros**

Velouté de Butternut, dés de foie gras et huile de Noix

Softness of Butternut, dice of foie gras and walnut oil

Tatin de Pommes et Foie gras poêlé **15.00 euros**

Tatin de Pommes, Foie gras poêlé, réduction de Bordelaise

Tatin of Apples, fried Foie gras, reduction of Red Wine

L'Os à la Moelle **15.00 euros**

Os à la Moelle rôti, fleur de sel, croutons à l'ail

Bone in the Marrow roast, flower of salt, croutons in the garlic

La Salade de nos Alpagnes **17.00 euros**

Jambon cru, Magret de canard séché Maison, Bœuf séché de Savoie, Salade verte

Raw ham, Dried duck breast House, Dried beef from Savoie, mixed salad

L'assiette de Poissons des Lacs de Montagnes et Rivières : **21.00 euros**

Truite saumonée fumée, Saumon fumé, Œuf de Saumon, Cake au Chorizo et à l'Aneth

Smoked salmon trout, smoked Salmon, Egg of Salmon, Cake in the Chorizo and in the Dill

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) * Child Meal (under 10 years)

Un verre de jus d'orange / Coca cola / Sirop à l'eau

Steak haché du Boucher / Nuggets de Poulet / Mini Tartiflette

Frites fraîches Maison / Légumes du jour

**

Une boule de glace

13.00 Euros

Autour de nos Plats **Around the Meal**



Le Burger du Skieur :

19.00 euros

Steak haché du Boucher, tomate, laitue, chips d'oignons, Fromage tartare maison. Pommes frites maison.

Steak of the butcher, cherry tomatoes, lettuce, some onions chips, homemade tartare cheese. homemade french fries.

Crêpinettes d'Agneau confites au curry doux 7 Heures :

24.00 euros

Crêpinette d'Agneau confite pendant 7 H au curry doux, bouillon de Bœuf, Légumes en minestrone

Crisp of Lamb confit for 7 hours with soft curry, Beef broth, Vegetables in minestrone

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles :

25.00 euros

Filet de Bœuf, Sauce aux Morilles, Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile de Truffes

Fillet of Beef, Morel Sauce, Crushed with Potatoes with Truffle Oil

Caprice de Bœuf et son Os à la Moelle à partager :

52.00 euros

Pièce de Bœuf de 500 grammes, Os à la Moelle à la Fleur de Sel, Trio de sauce, pour 2 personnes

Part of 500 gram Beef, Bone in the Marrow to the Fleur de Sel, Trio of sauce, for 2 person.



Nos Risottos * **Our Risottos**

Risotto Crémeux au Magret de Canard séché par nos soins :

23.00 euros

Risotto crémeux, Magret de Canard séché fumé par nos soins, huile de Truffes

Creamy Risotto, Dried Duck Breast House, Truffle Oil

Risotto Crémeux Noix de St Jacques et Gambas lié au Beaufort:

25.00 euros

Risotto crémeux, Noix de Saint Jacques, Gambas, liaison au Beaufort

Creamy risotto, Scallops, Gambas, link to Beaufort

Toutes nos viandes sont strictement d'origine Française et C.E. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Prix net T.T.C.



Autour de nos Spécialités Fromagères

Cheese Specialies

La Tartiflette Onctueuse du Chalet: **20.00 euros**

Poêlée de Pommes de terre, lardons, oignons gratinés au Reblochon, Salade verte, charcuterie des Alpes.

Roasted potaoes, bacon, onions, gried Reblochon cheese, Alpes Charcuterie, mixed salad.

La Boîte Chaude au Four et sa Charcuterie des Alpes : **20.00 euros**

Boite Chaude, Charcuterie des Alpes, Pommes de terre en Robe des Champs, croutons grillés,

Hot boc, Alpes Charcuterie, Jacket Potatoes, Grilled croutons

2 Personnes Minimum - Prix par personne

Notre Reblochonade au feu de Bois : **30.00 euros/pers.**

Servie avec une salade verte, de la charcuterie et des pommes de terre

Chesse of Reblochon with mixed salad, charcuterie, potatoes.

La Traditionnelle Raclette au feu de Bois : **28.00 euros/pers.**

Servie avec une salade verte, de la charcuterie et des pommes de terre

Chesse of raclette with mixed salad, , charcuterie, potatoes.

La Fondue Charcutière aux trois fromages : **27.00 euros/pers.**

Beaufort, Comté, Emmental, salade verte et Charcuterie des Alpes.

Mountain cheese with mixed salad and charcuterie

La Fondue Savoyarde aux champignons : **30.00 euros/pers.**

Beaufort, Comté, Emmental, Morilles ou Cèpes, salade verte et Charcuterie des Alpes.

Mountain cheese with mixed salad and charcuterie



Snacking Chic

Le Croque Monsieur Maison et sa salade verte 13.00 euros

Jambon blanc, emmental, béchamel, salade verte

White ham, cheese, béchamel, mixed salad

Le Croque Madame Maison et salade verte 14.00 euros

Jambon blanc, emmental, béchamel, œuf au plat, salade verte

White ham, cheese, béchamel, egg, mixed salad

Le CLUB Saumon fumé et salade verte 15.00 euros

Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette, échalotes, salade verte

Smoked salmon, chive cream, shallots, mixed salad

Le CLUB Jambon blanc et salade verte 14.00 euros

Jambon blanc, emmental, béchamel, beurre, cornichons, salade verte

White ham, cheese, bechamel, butter, gherkins, mixed salad

Le CLUB Thon Mayonnaise et salade verte 14.00 euros

Thon, Mayonnaise, Tomates, salade verte

Tuna, Mayonnaise, Tomatoes, Green Salad

La planche de Charcuterie : 17.00 euros

Magret de Canard séché maison, Jambon cru, Rosette, Fumeton d'Agneau aux herbes, salade verte

Homemade Dried Duck Breast, Raw Ham, Rosette, Lamb with herbs, mixed salad

L'ardoise de Nos Montagnes : 17.00 euros

Magret de Canard séché maison, Jambon cru, Rosette, Tomme de Savoie, Beaufort, salade verte

Homemade Dried Duck Breast, Raw Ham, Rosette, Tomme of Savoy, Beaufort, mixed salad

La KEFTA orientale accompagnée de frites fraîches 15.00 euros

Kefta orientale, frite de Panisse, sauce orientale

Oriental Kefta, panisse fry, Oriental sauce

Toutes nos viandes sont strictement d'origine Française et C.E. Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Prix net T.T.C.



Pour Terminer * To Finish

Faisselle de nos Alpes (Miel, Sucre, Fruits rouges) : 07.00 euros

Dishes from our Alpine pastures (Honey, Sugar, Red fruits)

Tiramisu Nutella Banane : 12.00 euros

Tiramisu Nutella and Banana

Tarte Tatin caramélisée au beurre salé et son sablé breton 12.00 euros

“Tarte Tatin” caramelized with salted butter and its breton shortbread

Mi-cuit au Chocolat noir 72% 12.00 euros

Black Chocolate Bake 72%

Coupe Limencello : 12.00 euros

Coupe glacée, crème légère aux vertus citronnés

Sunday, light cream lemon

Baba au Rhum : 12.00 euros

Sirop léger au rhum ambré, griottes, crème fouettée.

In light syrup amber rum, berries, whipped cream

Café plus que Gourmand 12.00 euros

Gourmet coffee

Tarte au Citron Yuzu déstructurée : 12.00 euros

Desructured Yuzu Lemon Pie

Autour du Glacier Ice Cream

Sorbets et Glaces Artisanales des Alpes

Citron, Lemon, **Fraise**, Strawberry, **Vanille**, Vanilla,

Chocolat, Chocolate, **Café**, Coffee, **Barbapapa**

Coupe 1 boule : 1 piece of ice cream 3.00 euros

Coupe 2 boules : 2 pieces of ice cream 5.00 euros

Coupe 3 boules : 3 pieces of ice cream 6.00 euros

Supplément crème fouettée: extra whipped cream 1.50 euros

